

La ricetta di cucina

Lumache all'isolana

di Giovanni Giaconi

È passata ormai di moda la lumaca che si snoda lemme lemme sull'erbetta piano piano senza fretta. Sarà un fatto d'abitudine per le corna

l'inquietudine che allontana chiatto chiatto d'assaggiare questo piatto. Cotte in sugo è da "nirvana" preparate all'isolana. Nostalgie di tempi andati

con i gusci un po' succhiati e col fil l'ago infilato fuor del guscio conficcato per tirar fuori di casa la lumaca dentro chiusa. Mi ricordo

quando bimbo su per campi e colli a sghembo dopo pioggia o un acquazzone a lumache che passione!! Ora i tempi son cambiati e con essi i connotati.

Resta però questo piatto meraviglioso dal sapore inebriante e dall'ardito profumo di nepetella.

Mangiato con le mani dentro al sugo, leccandosi poi le dita per non perdere niente.

Fatele prima spurgare, per un paio di giorni, in una pentola ponendo un grosso peso sulla *coperella* (dialettale, per coperchio n.d.r.) altrimenti al mattino le troverete sui muri di casa. Poi lavatele e fatele uscire a fuoco lento, fino a farle bollire, e tirate via tutta la schiuma formatasi. È questo il lavoro antipatico.

Preparate un soffritto di olio (un bicchiere), un trito di aglio, prezzemolo e poca cipolla, peperoncino in buona dose, una manciatina di sale grosso. A odori cotti aggiungete un mezzo bicchiere di vino bianco e, quando questo sarà evaporato, buttate giù le lumache che avrete di nuovo lavate. Lasciatele insaporire per circa 15 minuti, poi ancora un altro mezzo bicchiere di vino e infine aggiungete i pomodori pelati (250 gr.). Lasciate cuocere per circa un'oretta senza dimenticare di aggiungere un bel mazzetto di nepetella. Se asciugano, versate a poco a poco dell'acqua a bollire. Prima di toglierle dal fuoco assaggiatene una per assicurarvi della cottura.

Vanno mangiate come già vi ho detto e senza distrarvi, bevendoci sopra un rosso di gran corpo, come il nostro Sangiovetto.

"LO SCOGLIO" a domicilio

All'Elba emerge "LO SCOGLIO"
rivista di gran qualità
Se Lei ci scrive "lo voglio"
a casa ben presto l'avrà

L'abbonamento annuo per 4 numeri con cadenza stagionale può decorrere da qualsiasi momento alle seguenti condizioni:

per l'interno	£. 20.000 (ordinario)
	£. 30.000 (sostenitore)
per l'estero	£. 30.000 (ordinario)
	£. 40.000 (sostenitore)

Il pagamento può essere eseguito: in contanti, con assegno, con vaglia oppure con versamento sul conto corrente postale n°10719573 intestato a Aulo GASPARRI - Casella postale 19-57037 Portoferraio.

IN QUESTI NEGOZI

A FIRENZE
A GROSSETO
SCONTI
AGLI ELBANI

Antonio Cocchia perito giurato argenterie e preziosi camera di commercio e tribunale. Esegue stime a privati. Perizie per successioni e per assicurazioni. Perizie giurate per trasformazioni societarie. Perizie inventariali per certificazione bilanci. Apertura cassette di sicurezza.

ANTONIO COCCHIA

Gioiellerie in Grosseto e Firenze
Grosseto Viale Matteotti, 27 - Tel. 0564/41.40.88

CONCESSIONI UFFICIALI



IL PIÙ GRANDE ASSORTIMENTO
D'ARGENTO DELLA TOSCANA

ISTE DI NOZZE
Forniture per
QUANTITÀ e
PROMOZIONI

ANTICA GIOIELLERIA
ARGENTERIA
CAVUROTTO

in Firenze dal 1919
Via Cavour 26, 28r, 8n - Tel. 055/213.195-239.62.18